C/2025/4234

1.8.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4234)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra«

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Anmodningen om ændring af BOB'en »PIMENT D'ESPELETTE« / »PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA« vedrører ikke nogen af de tre scenarier for en såkaldt EU-ændring, nemlig:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) risikoen for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Beskrivelse af produktet*

1) Arten, sorten og sortstypen tilføjes ved at specificere den botaniske beskrivelse (plante og frugt) som følger: Chilifrugterne kommer udelukkende fra arten Capsicum annuum L. af følgende sortstype: etårig urteagtig plante, der kan blive 80 cm høj. Hele, ovale toradede blade. Enlige hvide blomster i bladhjørnerne. En kødet, hængende kegleformet frugt, som er rød, når den er moden. En væg deler frugten, ufuldstændigt i toppen, i tre rum indeholdende talrige kerner. De chilifrugter, der er omfattet af denne betegnelse, er fremstillet af frø af sorten Gorria eller af frø af en lokal sort af den sortstype, der er defineret ovenfor.

2) Den sensoriske beskrivelse af friske hele chilifrugter og chilifrugter på snor ændres: I produktspecifikationen præciseres det, at aromaerne udvikles under chilifrugternes tørrings-/modningsfase og derfor kun vedrører pulveret. Derfor fjernes de organoleptiske deskriptorer til at beskrive friske hele chilifrugter og chilifrugter på snor.

3) Størrelsen af friske hele chilifrugter, der er bestemt til fremstilling af pulver, fjernes: Størrelsen af de chilifrugter, der er bestemt til fremstilling af pulver, fjernes, da dette ikke påvirker pulverets organoleptiske kvalitet.

4) Antallet af chilifrugter pr. snor fjernes: Denne bestemmelse er allerede fastsat i den del af produktspecifikationen, der vedrører produktionsmetoden.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område*

1) Datoen for fremsendelse af identifikationsanmeldelsen, der oprindeligt var planlagt inden den 1. februar forud for det første gennemførelsesår, fremrykkes til den 31. oktober for at tage hensyn til såningen i det geografiske område og for at sikre, at producenterne får tilladelse, inden produktionen påbegyndes.

2) Homogeniteten af produkterne i et parti og definitionen af pulverpartiet angives som følger:

— produktion af friske hele chilifrugter (højst 2 dage siden høsten)

— fremstilling af snore i løbet af en uge

— fremstilling af pulverformaling, begrænset til højst 180 kg. Blanding af pulver eller pulverposer fra forskellige formalingsprocesser er forbudt.

3) Datoerne for produktionsåret ændres, så de afspejler den faktiske dyrkningscyklus i forbindelse med kravet om såning i det geografiske område: Produktionsåret løber nu fra den 1. februar til den 31. januar.

4) Det er nu angivet, hvor længe registrene skal opbevares: Producenterne skal opbevare oplysningerne i registrene i det produktionsår, de vedrører, og i de følgende to produktionsår.

5) Tilbagelevering af mærkningssystemer udvides til at omfatte producenter, hvis godkendelse er blevet suspenderet (og ikke kun til producenter, hvis godkendelse er blevet trukket tilbage).

6) Flere bestemmelser ændres i forbindelse med de ændringer, der er foretaget i produktspecifikationens fremstillingsmetode, og for at forbedre sporbarheden (forbedret overvågning af høstede mængder og bedre gennemførelse af kontrol), nemlig:

— Der indføres to nye trin, nemlig »Såning« og »Prikling«.

— Trinnet »Plantning«: tilføjelse af frøplanternes oprindelse.

— Trinnet »Dyrkning«: tilføjelse af en bestemmelse om, at behandlingen indledes efter en observation, der indføres i et register.

— Trinnet »Høst«: ændring af høstanmeldelsen og af sammenfatningen af de høstede mængder.

— Trinnet »Fremstilling af pulver«: nærmere oplysninger vedrørende vilkårene for identifikation af parcellerne (forbrændingsdato, formalingsdato og vægt).

— Trinnet »Indførsel, udførsel og lagre af friske hele chilifrugter, på snor og i pulverform«: fremrykning af datoen for lageranmeldelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Præcis afgrænsning af det geografiske område*

Ordlyden af den del af produktspecifikationen, der vedrører beskrivelsen af det geografiske område, er blevet omformuleret, idet det navnlig præciseres, at alle etaper af produktionen af BOB'en Piment d'Espelette fra såning til emballering finder sted inden for det geografiske område.

Vilkårene for identifikation af de parceller, der egner sig til produktion af BOB'en Piment d'Espelette, er også specificeret.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktionsmetoden*

1) Et nyt underkapitel med overskriften »Såning« tilføjes for at medtage producenter af frøplanter i produktspecifikationen og fastsætte bestemmelser om produktion af frøplanter i det geografiske område: Produktionen af frøplanterne (såning + dyrkning) skal udføres af en producent i det område, der er omfattet af betegnelsen. Producenterne må anvende frø fra deres egen bedrift. Såningen foregår direkte i kopper, potter, bakker, klumper eller plader med fordybninger. Den udføres i en identificeret produktionsenhed med lav overdækning. Frøene skal være dækket. Priklingen udføres i kopper, potter, bakker, klumper eller plader med fordybninger. Dette kan udføres, så snart kimplanten har to kimblade. Priklingen udføres i en identificeret produktionsenhed.

2) Plantning og dyrkning:

Kravet om jorddækning med plastfolie fjernes.

Afstanden på rækken mellem de oprindelige planter er mindst 40 cm, uanset hvilken type plantning der er tale om, mindst 40 cm for enkeltplanter, men øges til mindst 50 cm for dobbeltfrøplanter. Forhøjelsen af afstandene giver mulighed for bedre rodudvikling af dobbeltfrøplanter og dermed en bedre reaktion på klimafarer.

Den plantningstæthed, der oprindeligt varierede fra mindst 10 000 planter/ha til højst 30 000 planter/ha ved plantning som enkeltplantning eller 60 000 planter/ha ved plantning som dobbeltplantning, øges til 40 000 planter/ha ved plantning som dobbeltplantning for at være i overensstemmelse med ændringen af afstanden på rækken.

Sundhedsforvaltning:

Følgende bestemmelser tilføjes for at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler: »I kalenderåret må herbicider kun anvendes sammen med biologiske bekæmpelsesprodukter, der er opført på den liste over biologiske bekæmpelsesprodukter, som Generaldirektoratet for fødevarer har offentliggjort. Systematisk anvendelse i forbindelse med andre behandlinger med plantebeskyttelsesmidler er forbudt. Behandlingen indledes efter en observation, der indføres i et register.«

Frostbeskyttelse: Den oprindelige bestemmelse indeholder bestemmelser om frostbeskyttelse fra den 1. april til den 31. maj og i slutningen af dyrkningsperioden fra den 25. oktober. Den mulige dato for indførelse af frostbeskyttelse i slutningen af dyrkningsperioden fremrykkes til den 15. oktober. Den anførte begrundelse er frostens tidligere karakter. Der er nu angivet en beskyttelsestid (mellem kl. 17.00 og kl. 10.00).

Høst

For at tilpasse sig klimaændringerne og begrænse anvendelsen af anmodninger om midlertidige ændringer ændres bestemmelsen om høstdatoer således: »Chilifrugterne skal høstes manuelt i etaper op til plantens frost og senest indtil den 15. december.«

Som følge af ændringer i praksis og høst på det optimale tidspunkt for at forhindre, at for mange af de høstede frugter forringes, ændres minimumsmængden af friske chilifrugter fra 8 kg til 6,5 kg for at opnå 1 kg pulver.

For friske hele chilifrugter: Der foretages forskellige ændringer eller præciseringer af dette produkt, hovedsagelig med henblik på at harmonisere sprogbrugen og præcisere visse udtryk, navnlig med henblik på kontrol (beskyttet mod sollys, regn og emballeret i fødevarekasser).

For chilifrugter på snor: Bestemmelsen om snoren præciserer, at snore er forbeholdt chilifrugter fra bedriften for at tage hensyn til praksis. Der tilføjes en tolerancetærskel til antallet af chilifrugter pr. snor (yderligere 15 % chilifrugter).

For pulver: Der er foretaget forskellige ændringer for at præcisere visse bestemmelser eller tilpasse dem til de erhvervsdrivendes praksis:

— Beskrivelse af det sted, hvor pulvermodningen finder sted, ændres: Et »varmt og ventileret« sted erstattes af »ventileret sted (lav overdækning eller facade)« for at lette kontrollen.

— Modningsperioden forlænges til 25 dage for chilifrugter høstet mellem den 2. og den 15. december.

— Produkternes modningsbetingelser, en bestemmelse om, at chilifrugterne skal opdeles i et enkelt lag på et underlag med åbninger tilføjes, og at afstanden mellem to underlag med åbninger skal være mindst 10 cm for at forbedre modningsforholdene.

— Fristen for forarbejdning er blevet fremrykket til den 15. februar (i stedet for den 30. marts) for at sikre en hurtig forarbejdning af frugten efter modningen og dermed bevare frugtens kvalitet.

— En maksimal emballeringstid tilføjes: »Umiddelbart efter formaling« affattes således: »Inden for 24 timer« for at lette kontrollen.

— Vilkårene for identifikation (afbrændingsdato og formalingsdato, vægt) og mærkning af de forskellige produkter præciseres for at sikre produktets sporbarhed (krav om at identificere partier af pulver i alle faser af forarbejdningen, krav om emballering ved salg mellem producenter, manipulationssikret mærkningssystem, hermetisk lukket beholder).

De godkendte emballagetyper suppleres med: For at begrænse unødvendig ompakning (reducere affald) ved salg mellem producenter og inden markedsføring er emballage med faktisk vægt, som derfor ikke svarer til de 4 vægte, der er foruddefineret for produktets præsentation, kun tilladt i forbindelse med partiets ophør (op til højst 5 kg) og for de poser, der udtages prøver af. Formålet med at begrænse emballeringen til den faktiske vægt er at lette verifikationen af lagrene under kontrollen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Elementer, der begrunder tilknytningen til miljøet*

Den del af produktspecifikationen, der vedrører tilknytningen mellem produktet og dets miljø, er blevet suppleret for at understrege, at tilknytningen til oprindelsen af Piment d'Espelette er baseret på dens omdømme og kvaliteten af den modne røde frugt, hvis pulver har en kraftig duft.

En indledende sætning til tilknytningen tilføjes: Tilknytningen til oprindelsen af Piment d'Espelette er baseret på dens omdømme og kvaliteten af den modne røde frugt. Pulveret har en kraftig duft, der domineres af frugtagtige og/eller ristede aromaer, undertiden suppleret med en aromatisk nuance af nyslået hø og ledsages af en stærk, men ikke brændende smag, der fornemmes i ganen.

Enhedsdokumentet er også blevet ændret for at afkorte del 5. Tilknytning til det geografiske område.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Særlige elementer i mærkningen*

I overensstemmelse med de øvrige afsnit i produktspecifikationen tilføjes følgende bestemmelser:

— For friske hele chilifrugter skal hver kasse identificeres ved hjælp af et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

— For chilifrugter, der skal sælges på snor, skal hver snor identificeres ved hjælp af et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO, og som angiver antallet af chilifrugter. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

— For chilifrugter i pulverform, der skal sælges, er hver pulverbeholder forsynet med et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO, og som også angiver høståret. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Henvisninger til kontrolinstansen*

Kontaktoplysninger og henvisninger til lovgivning ajourføres.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. *Krav i nationale bestemmelser*

De vigtigste kontrolpunkter opdateres i lyset af ændringer i produktionsforholdene.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra«

EU-nr.: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukten eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 07 – SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

0709 – Andre grøntsager, friske eller kølede

0709 60 – Frugter af slægterne Capsicum eller Pimenta

0709 60 10 – Sød peber

— 09 – KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER

0904 – Peber af slægten Piper; krydderier af slægterne Capsicum eller Pimenta, tørrede, knuste eller formalede

0904 21 – Tørret, ikke knust eller formalet

0904 21 10 – Sød peber (Capsicum annuum)

— 09 – KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER

0904 – Peber af slægten Piper; krydderier af slægterne Capsicum eller Pimenta, tørrede, knuste eller formalede

0904 22 – Knust eller formalet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Chilifrugterne kommer udelukkende fra arten Capsicum annuum L. af følgende sortstype: etårig urteagtig plante, der kan blive 80 cm høj. Hele, ovale toradede blade. Enlige hvide blomster i bladhjørnerne. En kødet, hængende kegleformet frugt, som er rød, når den er moden. En væg deler frugten, ufuldstændigt i toppen, i tre rum indeholdende talrige kerner. De chilifrugter, der er omfattet af denne betegnelse, er fremstillet af frø af sorten Gorria eller af frø af en lokal sort af den sortstype, der er defineret ovenfor.

»Piment d'Espelette« er rød, når den er moden, og findes i tre former:

— som frisk hel chilifrugt: Den har ingen grøn farve, dens form er regelmæssig og kegleformet, dens skind er glat.

— på snor: Chilifrugterne sættes på snor to og to (i sildebensform) eller tre og tre (i trekant) eller fire og fire (i kors). De er røde med en regelmæssig kegleform, har et glat skind og en længde på mellem 7 og 14 cm uden stilk. Helhedsindtrykket af snoren med de opbundne frugter skal være harmonisk og regelmæssig og det samme gælder chilifrugternes form og størrelse. Opbindingen skal gøre det muligt for chilifrugterne at tørre og modne.

— i pulverform: Pulveret fremstilles ved forarbejdning af chilifrugter, der udelukkende stammer fra samme bedrift. Formalingen sker efter en modningsperiode og efter sluttørring i ovn. »Piment d'Espelette«-pulveret er orange til rødbrunt. Det skal være tilstrækkelig fint malet, så partiklerne ikke overstiger 5 mm. »Piment d'Espelette«-pulveret er kendetegnet ved en kraftig duft, der domineres af en frugtagtig og/eller ristet aroma, der undertiden suppleres med nuancer af nyslået hø, det har en stærk, men ikke brændende smag, der holder i kortere eller længere tid og gradvist fornemmes i ganen og/eller mærkes som en følelse af varme i munden. »Piment d'Espelette«-pulveret kan have en sødlig og/eller let bitter smag. Fugtindholdet i chilipulveret er under 12 %.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

ikke relevant

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Piment d'Espelette fra såning til emballering foregår inden for det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen finder sted i produktionsområdet. Dette krav skal sikre, at både produktets ægthed og dets kvaliteter og egenskaber bibeholdes og samtidig beskytte oprindelsesbetegnelsen »Piment d'Espelette«. Da chilipulveret endvidere er meget blandbart, har kravet om, at emballeringen skal finde sted i det geografiske område, til formål at sikre sporbarheden og oprindelsen.

Chilifrugten høstes, når den er rød (mindst 80 % af overfladen).

Inden for 48 timer efter høsten sorteres chilifrugterne, og de forsendes enten friske hele eller på snor eller hensættes til modning med henblik på fremstilling af pulver.

Inden forsendelsen opbevares de friske hele chilifrugter på en sådan måde, at de er beskyttet mod sollys og regn hos producenten. De emballeres i små fødevarekasser med åbninger, som identificeres og udelukkende anvendes til »Piment d'Espelette«. De små kasser kan højst indeholde 15 kg, idet de højst må være 25 cm høje.

Chilifrugter, der skal sælges på snor med 20, 30, 40, 60, 80 eller 100 chilifrugter, med en tolerance på yderligere 15 % chilifrugter, sættes af producenten eller på producentens ansvar ved håndkraft på en snor beregnet til fødevarer. Snoren er forbeholdt chilifrugter fra bedriften. Denne faglige dygtighed, som producenter, der er omfattet af BOB'en, besidder, medfører, at snoren med chilifrugter lever op til produktbeskrivelsen.

De chilifrugter, der skal sælges som pulver, modnes efter sorteringen i mindst 15 dage på et ventileret sted (lav overdækning eller facade). For chilifrugter høstet mellem den 2. og den 15. december forlænges deres modningsperiode til mindst 25 dage. Med henblik på overdækket modning skal chilifrugterne opdeles i et enkelt lag på et underlag med åbninger. Afstanden mellem to underlag med åbninger skal være mindst 10 cm. Efter modningen fjernes stilken, og chilifrugterne tørres og males. Sæsonens sidste forarbejdning af chilifrugtpulveret skal finde sted senest den 15. februar efter høsten.

Senest 24 timer efter formaling skal pulveret opbevares i en vakuumpakket beholder på 250 g, 500 g, 1 kg eller 5 kg. Når emballering finder sted hurtigt efter formaling, beskyttes pulveret mod organoleptiske mangler som f.eks. en udpræget bitter smag, smag af fugtigt hø, mug, skimmel eller sågar en harsk smag. Ved partiets ophør er kun én vakuumpakket beholder med en vægt på under 5 kg tilladt.

Efter formaling identificeres partierne med afbrændingsdatoen og formalingsdatoen.

Så snart de er vakuumpakket, identificeres partierne med forbrændingsdatoen, formalingsdatoen og vægten.

Det er ikke tilladt at tilsætte nogen former for farvestoffer, tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler bortset fra inerte gasser.

Alle partier af pulver på lager, der er omfattet af en anmodning om organoleptisk undersøgelse, skal identificeres.

Med henblik på salg mellem producenter og frigivelse til markedet skal pulveret emballeres enten i hermetisk lukkede beholdere med et manipulationssikret mærkningssystem på 250 g, 500 g, 1 kg eller 5 kg eller i hermetisk lukket glas med et manipulationssikret mærkningssystem.

Ved salg mellem producenter mærkes hermetisk lukkede beholdere efter deres faktiske vægt.

Emballeringen finder sted i produktionsområdet. Dette krav skal sikre, at både produktets ægthed og dets kvaliteter og egenskaber bibeholdes og samtidig beskytte oprindelsesbetegnelsen »Piment d'Espelette«. Da chilipulveret endvidere er meget blandbart, har kravet om, at emballeringen skal finde sted i det geografiske område, til formål at sikre sporbarheden og oprindelsen. Når emballering finder sted hurtigt efter formaling, beskyttes pulveret mod organoleptiske mangler som f.eks. en udpræget bitter smag, smag af fugtigt hø, mug, skimmel eller sågar en harsk smag.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen af friske chilifrugter, chilifrugter på snor eller i pulverform skal være forsynet med oprindelsesbetegnelsen »Piment d'Espelette« / »Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra« skrevet med bogstaver, der er mindst 1,3 gange større end de største bogstaver på etiketten. Mærkningen skal være forsynet med Den Europæiske Unions BOB-logo. Logoet ledsages af betegnelsens navn uden nogen anden tekst imellem.

Mærkningen kan ligeledes være forsynet med påskriften »Appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller »AOP« (BOB) umiddelbart før eller efter betegnelsens navn uden nogen anden tekst imellem.

Ud over mærkningen skal ledsagedokumenter, fakturaer og stempler være forsynet med oprindelsesbetegnelsens navn og påskriften »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) og/eller »AOP« (BOB) og/eller Den Europæiske Unions logo for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

For friske hele chilifrugter skal hver kasse identificeres ved hjælp af et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

For chilifrugter, der skal sælges på snor, skal hver snor identificeres ved hjælp af et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO, med angivelse af antallet af chilifrugter. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

For chilifrugter i pulverform, der skal sælges, er hver pulverbeholder forsynet med et manipulationssikret mærkningssystem, der er godkendt af INAO, og som også angiver høståret. Systemet kan anvendes som grundlag for mærkning.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter kommuner eller dele af kommuner i departementet Pyrénées-Atlantiques. Følgende kommuner er udvalgt i deres helhed: Larressore og Souraïde, og dele af følgende kommuner er udvalgt: Aïnhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle og Ustaritz. Det geografiske områdes afgrænsning indgår i matrikelregistret for de udvalgte kommuner.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Den lille Espelette-region har et sydligt kystklima: Sommeren er varm (højeste gennemsnitstemperatur i juli er 25 °C), og vinteren er mild (gennemsnitstemperatur i januar er 12 °C). Frost forekommer sjældent, og dage uden tøvejr er endnu sjældnere.

Selv om Espelette-området ikke er udsat for havbriser fremkaldt af forskellen mellem havets temperatur og landjordens temperatur, eftersom det er beskyttet af en bakkekæde på omkring 100 m, som giver læ og forhindrer evapotranspiration og udtørring af planterne.

Desuden danner bakkerne og bjergene i Pyrenæerne en slags amfiteater, der er åbent mod nordvest. Når de fugtige havstrømme støder på disse første forhindringer i terrænet, afgiver de regelmæssigt regn i rigelige mængder.

Der er i gennemsnit 180 nedbørsdage om året. Vandbalancen er således den højeste i Frankrig i denne højde. Endelig regulerer de omgivende relieffer temperaturen og mindsker temperaturforskellene mellem dag og nat som følge af et øget skydække.

Parcellerne skal være tilstrækkeligt fertile og rige på organisk materiale til at opfylde plantens behov, de skal muliggøre en god vandforsyning og en god dræning, de skal være velbeliggende og åbne, så de får mest mulig sol, og risikoen for erosion undgås. Disse parceller har en afbalanceret sammensætning af ler, silt og sand og tilføres næsten hvert år velkomposteret gødning.

Endelig fremkalder Pyrenæerbjergene via en føneffekt mellem de nordlige og de sydlige skråninger en søndenvind kaldet haïze hegoa. Denne varme vind er i regionen kendetegnet ved, at den har samme intensitet nat og dag. Den blæser hyppigt om efteråret og vinteren og bidrager til modningen og tørringen af frugterne.

De meteorologiske forhold viser, at Espelette-regionen har nogle enestående klimatiske karakteristika, der skyldes såvel den geografiske beliggenhed som de geomorfologiske forhold.

5.2. *Produktets egenart*

»Piment d'Espelette« er kendetegnet ved en kraftig duft, som domineres af en frugtagtig og/eller ristet aroma, der undertiden suppleres med nuancer af nyslået hø og ledsages af en stærk, men ikke brændende smag, der fornemmes i ganen. »Piment d'Espelette« er rød, når den er moden, og findes i tre former: som frisk hel chilifrugt, på snor og i pulverform.

Chilifrugten blev indført i Espelette-regionen i det 16. århundrede. Den nåede til Labourd-provinsen via Spanien gennem Nive-dalen. I det 17. århundrede optræder betegnelsen chilifrugter af arten Capsicum, brugt som krydderier. Disse chilifrugter erstattede det sorte peber, der indtil da var blevet importeret og var meget dyrt, som smagsstof og til konservering af kød.

Disse chilifrugter er ligeledes blevet tilskrevet terapeutiske egenskaber, som har været årsag til, at de har fundet vej til husapoteket. Brugen af »Piment d'Espelette« som krydderi beskrives i fader Manuel de Larramendis baskiske leksikon fra 1745.

Dyrkningen udvikledes i køkkenhaver, som kvinderne dyrkede, hovedsageligt til brug i husholdningen og sekundært til salg til pølsemagere eller til kroer.

Indtægterne fra »Piment d'Espelette« udgjorde en ekstra indtægtskilde til de kvinder, som dyrkede den, og supplerede de små bedrifter med blandet agerbrug og husdyravls beskedne indtægter.

Udviklingen af dyrkningen af chilifrugter hænger således sammen med opretholdelsen af traditionelle bedrifter med blandet agerbrug og husdyravl.

Tørringen af chilifrugterne på husenes facader i efteråret er et særpræg, som er kendetegnende for den regionale kultur.

»Piment d'Espelette« er i dag den eneste traditionelle franskproducerede chilifrugt, der anvendes som krydderi. Den tropiske oprindelse af arten Capsicum annuum L. gør den ikke egnet til dyrkning og forarbejdning til krydderi på franske breddegrader undtagen under meget særlige forhold og for en sort, som er tilpasset til disse.

Det skal fremhæves, at botanikerne har kendt arten Capsicum annuum siden 1930 for dens evne til at ændre egenskaber afhængigt af jordbundsforhold og klimatiske forhold.

Plantens vanding skal især være rigelig og regelmæssig, den tåler hverken udtørring eller overvanding. Planten udvikler sig ikke, før jordtemperaturen er over 12 °C, og den vokser betydeligt, når gennemsnitstemperaturerne når op på 20 °C med få udsving mellem dag- og nattemperaturen.

5.3. *Årsagssammenhæng*

Den lille region Espelette har således, hvad der er enestående for disse breddegrader, de temperatur- og nedbørsforhold, som planten og forarbejdningen af den til et krydderi kræver. Temperaturforholdene, nedbørsmængderne og den termiske regulering gør det muligt at opfylde plantens krav.

Den lokale sortstype er resultatet af en masseudvælgelse, som producenterne har foretaget gennem århundreder. Alle disse egenskaber er tilpasset omgivelserne og gør det muligt at bearbejde frugten til et krydderi med typiske kendetegn: aromatisk og stærk uden at være brændende.

Hver enkelt fase fra udvælgelsen af såsæden til konserveringen af krydderiet med alle dets organoleptiske egenskaber gennemføres på grundlag af den lokale tilpassede faglige dygtighed. Dyrkning og forarbejdning af »Piment d'Espelette« kræver store observationsevner og hyppig anvendelse af manuelle handlinger. Producenterne har i løbet af århundreder kunnet bevare sorten og de traditionelle dyrknings-, tørrings- og forarbejdningsmetoder, der har gjort det muligt at bevare produktets originalitet.

»Piment d'Espelette« indtager en fremtrædende plads i den lokale gastronomi og kultur: Den er i Frankrig Baskerlandets krydderi. Eksempelvis er flere lokale mundtlige udtryk baseret på ordet »chili«, og chilifesten i Espelette er en vigtig tid for hele regionen, fordi tusindvis af mennesker på denne dag invaderer landsbyen både for at købe chilifrugter og for at fejre »Piment d'Espelette«.

Mens »Piment d'Espelette« historisk gjorde det muligt for de kvinder, der dyrkede dem, at opnå en vis økonomisk uafhængighed, oppebærer landbrugsbedrifterne i dag en stor del af deres indtægter herfra, og produktionen af »Piment d'Espelette« gør det muligt at oprette eller bevare små familiebedrifter.

I det pågældende område har talrige virksomheder inden for charcuteri og saltning, producenter af færdigretter og restauratørers produkter direkte tilknytning til »Piment d'Espelette«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e7cbb1fb-1ffb-4ddc-b448-4c990d990f2a